Serie III, Vol. VI. Udine, lunedì 9 luglio 1883. Num. 28.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Adunanza consigliare ordinaria.

Presidenza march. Mangilli, presidente.

Alla seduta consigliare del 7 corrente eran presenti i signori: (d') Arcano, Bearzi, Caratti, Della Savia, Fabris, Facini, Ferrari, Freschi, Mangilli, Mantica, Trento e Zambelli. Giustificarono la loro assenza i signori Biasutti e Pecile.

Aperta la seduta, il conte Gherardo Freschi comunica un estratto di studi da lui fatti circa l'attuale crisi agraria, cagionata principalmente dalla concorrenza dei cereali americani nei nostri mercati, e circa la necessità di trasformare la nostra agricoltura.

Si passa quindi alla trattazione degli oggetti portati dall' ordine del giorno.

Accolta la rinuncia del consigliere nob. Caratti alla carica di vicepresidente del Consiglio, si nomina al detto ufficio il cav. dott. Biasutti.

Viene quindi in discussione e si determina il programma pei premi da conferirsi in occasione del concorso agrario regionale del 1886. Pubblicheremo il programma stesso nel prossimo numero del *Bullettino*.

Circa i provvedimenti per la soppressione di alcune feste puramente religiose, se ne discute in via preliminare, rimandando il seguito della discussione ad altra seduta straordinaria. È rimandata del pari la discussione degli altri oggetti, e si stabilisce che la seduta stessa abbia a tenersi il 22 corrente a 1 ora pomeridiana.

Viene annunciata una lettera, in data 4 corrente, colla quale il Ministero d'agricoltura, manifestando il suo gradimento per la relazione trasmessagli sull'operato dell'Associazione agraria friulana, partecipa essere stato provveduto al pagamento, a favore dell'Associazione stessa, della somma di lire 1000 stanziata a tal uopo nel bilancio del Ministero.

SCUOLA-CONVITTO DI ORTICOLTURA E POMOLOGIA
A SCHIO

È una vera fortuna per la orticoltura e pomologia italiana, che Alessandro Rossi, il primo industriante italiano, dopo aver dato uno sviluppo gigantesco all'arte della lana, ed assicurate, affidandandole ai propri figli, le sorti del lanificio, quasi a svago od ha riposo, s'abbia messo in testa di dedicare la sua intelligenza e potenti mezzi alla produzione degli erbaggi e delle frutta, che può diventare una fonte di ricchezza immensa per l'Italia, e riparare in qualche modo al danno della concorrenza americana nella produzione dei cereali. Cirio ha fatto vedere quanti milioni si possono introitare, raccogliendo e inviando all' estero le primizie italiane; Rossi mostrerà come queste primizie si producano, anzi le produrrà!

In 50 ettari di terreno, cinti da muro si impiegherà un capitale di 500 mila lire. Vi saranno serre della complessiva lunghezza di 2400 metri. Si produrrà l'uva fuori di stagione; i meloni in epoca che si vendono a 10, 15 e 20 lire il pezzo, fragole grosse come pesche, che si pagano a 15 e 20 lire il chilo; infine si darà uno sviluppo immenso alla così detta cultura forzata, che, attesa la possibilità dei rapidi trasporti mediante le ferrovie, offre profitti favolosi.

Non sembrerà esagerato il capitale di mezzo milione per 50 ettari a chi sa come la *culture maraicagère* (orticoltura e frutti)

presso Parigi, divisa in poderi di un ettaro circa, impiega per ettaro 60 mila lire di capitale, ricavando però un profitto netto che è valutato in media a 15 mila lire all'anno, tanto più che con questo capitale si deve fondare anche la scuola.

E siccome il Rossi evidentemente non si è messo in tale impresa per crearsi una nuova fonte di guadagno, ma per dare un grande esempio e un grande impulso a un'industria, a cui l'Italia, per la sua posizione geografica, e per il suo clima sembra predestinata, così contemporaneamente all'officina, vale a dire al podere, egli crea una scuola di ortolani capace di 50 alunni.

Chi sa a quanti sembrerà una pazzia impiegare mezzo milione in una simile impresa! Eppure noi che conosciamo questo genio dell'industria, che si chiama Alessandro Rossi, azzardiamo il pronostico che egli saprà anche rendere il podere profittevole.

Il Rossi ha trovato il suo uomo nel prof. Enrico Moermann, specialista, educato in Belgio ed Inghilterra, e che egli ha tolto da una cattedra che occupava a Milano.

Centinaia e centinaia di operai lavorano a scavare e ridurre il podere, e l'onorevole Senatore, nuovo Cincinnato, è là da mane a sera, abbrunato come un africano, a dirigere i lavori. Rossi vuol fare le cose sollecitamente. In dieci mesi ha fatto sorgere anche il grandioso stabilimento di Piovene.

Noi auguriamo di gran cuore che il Dio delle tempeste tenga lontana ogni disgrazia dal podere di Sant'Orso, e che tale impresa, di cui la più utile non sapremmo immaginare, sia coronata dall'esito più felice.

Diamo ai lettori del *Bullettino* il programma della Scuola-Convitto, che non ha bisogno di commenti. G. L. P.

Scuola-Convitto di orticoltura e pomologia a Schio

Fondazione e mantenimento.

Art. 1. È fondata dal Senatore Rossi e mantenuta con fondi propri e colle rette degli allievi.

Scopo.

Art. 2. Prepara giovani atti a dirigere la coltivazione delle frutta e degli ortaggi mediante un insegnamento teorico alla Scuola-convitto di Schio con ampio sviluppo pratico nel podere-modello di 50 ettari cinti di mura, a Sant'Orso, coltivati a ortaglia, frutteto, vigneto e prateria.

Direzione.

Art. 3. Sotto il patronato immediato del Senatore Rossi la scuola è diretta dal Professore Enrico Moermann con un Rettore pel Convitto.

Art. 4. Fanno, con essi due, parte del personale: *a)* un aiuto-direttore; *b)* due altri maestri; *c)* un maestro di religione; *d)* un agente di amministrazione del podere; *e)* un capo coltivatore; *f)* un capo delle serre.

Art. 5. Il Direttore ha la responsabilità immediata della scuola e del lavoro sul podere. Il Rettore d'accordo col Direttore ha la responsabilità del Convitto, e coi due maestri coadjuva l'insegnamento di coltura generale. L'aiuto-direttore coadjuva il Direttore nei molteplici incarichi a questo affidati, ma specialmente nell'insegnamento tecnico.

Art. 6. Non possono essere contemporaneamente assenti il Direttore e il Rettore. Entrambi per assentarsi dipendono dal Fondatore.

Insegnamento.

Art. 7. Comprende: *a)* nozioni di economia agraria, nozioni di fisica e di chimica nelle loro relazioni coll'agricoltura, botanica elementare, animali utili e nocivi, orticoltura, frutticoltura; *b)* lingua italiana, aritmetica, geometria, geografia, computisteria, disegno e costruzioni per giardini e serre.

Art. 8. Gli orari dei giorni operai regolati secondo le stagioni indicano come l'istruzione pratica è impartita. Si danno in media: al sonno ore 8 ½, alla scuola ore 4, allo studio ore 2, al lavoro ore 6, al nutrimento ore 1 ½, alle cure personali ore ½, alla locomozione ore ½, alla ricreazione ore 1; totale ore 24

Una gita alpina ogni mese; qualche escursione orticola entro l'anno.

Art. 9. Il corso è di due anni consecutivi con una sola licenza all'anno di due settimane da determinarsi dal Direttore. È però data facoltà di continuare a proprie spese e coll'assenso del Direttore il corso pratico per un terzo anno. La scuola ha principio al 2 di gennaio del 1884, ed alla fine del biennio gli allievi ricevono un attestato.

Allievi e loro ammissione.

Art. 10 Gli allievi sono tutti convittori.

Art. 11. Per essere ammessi occorono: 1. Non meno di 15 anni compiuti e non più di 17; 2. Licenza di scuola elementare superiore con almeno 7 punti ottenuti sovra 10, e in mancanza di questa: sostenere un esame di ammissione verbale e scritto che dia lo stesso risultato; 3. attestato di subita vaccinazione e di sana costituzione fisica, verificabile con visita medica.

Convitto - retta - corredo.

Art. 12. Principio costitutivo del Convitto

(necessario per qualsiasi istruzione teorico pratica) è l'educazione fisico-morale come base della istruzione, onde i giovani conservino ed occorrendo guadagnino le abitudini semplici e morigerate che son proprie dell'agricoltore, e si abituino alla economia del tempo e del danaro, all'ordine e alla laboriosità.

Art. 13. Al Convitto, che per ora dispone di due camerate da 25 l'una, cioè primo e secondo anno di corso, gl'istessi insegnanti sono gl'istitutori e si giovano dei capi-squadra scelti fra i migliori allievi. Il Rettore risponde pel servizio sanitario e religioso.

Art. 14. La retta è di lire 365 per anno, cioè di lire 730 per tutto il corso, da pagarsi al Rettore in rate antecipate di 3 in 3 mesi, pena il rinvio. I parenti dell'allievo devono obbligarsi al pagamento della retta per tutto il corso. Non vi sono posti gratuiti.

Art. 15. La retta serve esclusivamente e deve bastare per il vitto, la cui spesa è affidata agli allievi stessi, che si eleggono nel loro seno per turno temporaneo il proprio economo. Questi si vale del cuoco-provveditore coll'aiuto e sotto la responsabilità del Rettore perchè il vitto sia igienico e rispondente al genere di vita ed alla età degli allievi.

Art. 16. Il corredo che l'alunno deve portare con sè e dovrà mantenere è il seguente: 2 paia lenzuola, 4 fodere da capezzale, 6 camicie bianche, 6 asciugamani, 4 paia mutande, 6 paia calze, 6 fazzoletti da tasca, 2 da collo a modello prescritto, 2 paia scarpe forti, 4 paia ghette di tela a modello prescritto, 2 abiti di fatica a modello prescritto, uno di tela, l'altro di fustagno, 2 cappelli a modello prescritto, uno di paglia, l'altro di feltro.

Art. 17. Il Senatore Rossi pel Convitto fornisce i letti, le coperte, la biancheria da tavola e da bagni, il bucato, medico e medicine, libri e cancelleria, strumenti rurali, e le spese di locomozione.

Art. 18. Gli allievi al loro ingresso nel Convitto ricevono assieme ai loro parenti comunicazione dei Regolamenti del Convitto e del Podere, esposti nell'albo della scuola, e alle cui disposizioni devono uniformarsi colla loro firma.

Disposizioni diverse.

Art. 19. Il Direttore e rispettivamente il Rettore sono responsabili essi e pel loro personale degli oggetti avuti in consegna. Tale disposizione si estende anche agli allievi.

Art. 20. I permessi di andata in famiglia di cui l'art. 9 sono concessi dal Rettore col consenso del Direttore. Le visite, dei soli parenti, non sono permesse, tranne casi urgenti, che di festa.

Schio, Sant'Orso, 25 maggio 1883

Nota: Sono aperte le iscrizioni d'ammissione per n. 25 allievi del primo anno.

ESPERIMENTO DI CONSERVAZIONE DELLE VINACCIE

E DEL LORO VALORE PRATICO ALIMENTARE

Il dott. Tamaro, della scuola agraria di Grumello del Monte, pubblica nell'"Agricoltore bergamasco„ un'articolo per dimostrare che le vinaccie, dopo aver servito ai vari usi ordinari, potrebbero anche essere usufruite come cibo pel bestiame. Egli scrive:

....L'uso di adoperare le vinaccie per l'alimentazione del bestiame non è nuovo; in altri paesi è invalso da lungo tempo, nella stessa Italia in alcune regioni, come il Veneto, si fanno le cosidette *graspare* da tempo immemorabile, che consistono in fosse aperte in piena terra, dove vengono ammucchiate e ben compresse le vinaccie, coi pampini di vite, colle foglie di ontano, di gelsi, il tutto ricoperto con la stessa terra ed al sopraggiungere dell'inverno viene offerto questo composto alle pecore che si trovano benissimo.

Anche questo è un mezzo di conservazione, se vogliamo primitivo, ma che applicato nella nostra provincia potrebbe dare immensi vantaggi, visto che l'allevamento delle pecore qui è molto esteso; noi però volemmo esperimentare se un tale cibo sia conveniente anche ai bovini, ritenendo sempre che allora doppio ne sarebbe il vantaggio economico.

I bovini sono di gusto più delicato degli ovini, sono più esigenti nella qualità del cibo, perciò nostro studio doveva essere quello di presentare le vinaccie sotto forma a loro gradita, appetitosa, ciò che si ottiene tenendo conto del modo di conservarle ed in secondo luogo apprestandole in zuppe come vedremo.

Vari sono i metodi per conservare le vinaccie. Quello comunemente applicato di conservarle nei tini compresse, è usato già da tempo per quelle vinaccie destinate alla distillazione; altri le conservano nell'acqua, altri nel vinello, altri nelle fosse aperte ed in fine in fosse coperte chiamate silò. Questi metodi in un breve ciclo di anni li abbiamo esperimentati. Nei tini quando le vinaccie sono state accuratamente compresse appena dopo torchiate e fattovi sopra una buona copertura di terra possibilmente argillosa, si riesce a conservarle per mesi senza che succedano inconvenienti nè disperdimento d'alcool e neppure vanno a male; ma

mentre questo sistema è buonissimo avendo poi da distillare le vinaccie, non lo è volendo adoperarle per mangime, poichè riescono inebbrianti per i bovini, li attutiscono e dopo pochi giorni finiscono col nausearli e rifiutarle. Coll' altro sistema di tenerle sotto acqua non siamo riusciti a conservare che delle piccole quantità, col tempo andare muffivano facilmente, tendono a manifestarsi le fermentazioni secondarie, quali la lattica, butirica e simili, in conseguenza delle quali gli alcooli, che ne risultano, acquistano sapori e profumi ingrati.

Nel vinello si conservano meglio poichè appena levate hanno una certa fragranza, ma, come si sa, nei vinelli si possono tenere per un tempo limitato, altrimenti ne scapiterebbe il vinello stesso. Nelle fosse aperte non abbiamo provata la conservazione, e migliore di tutti gli altri sistemi abbiamo trovato l' infossamento.

Di questo metodo di conservazione dei foraggi è inutile che mi trattenga a lungo; i lettori di questo giornale sono già bene informati ancora dall' annata decorsa; i numerosi infossamenti che si praticano anche in grande in parecchie località della provincia dimostrano, meglio che io lo possa dire, la convenienza di un tale metodo che è destinato a dare un grande impulso per ottenere un miglioramento delle nostre colture.

Un pregio principale dei silò, che ci preme presentemente di rilevare, sta in questo, che assieme all'erba, al trifoglio, al mais, al sorgo od altro che sia destinato a foraggio, noi possiamo mescolarvi della stoppia, della paglia, delle foglie di vite, di gelso, di pioppo, di ontano, di vinaccie, infatti una quantità di derrate che, se date tali e quali al bestiame, sono poco utilizzate o fino adesso anche trascurate, ma che infossate invece assieme coi foraggi verdi, acquistano a questi uno speciale aroma, diventano più flessibili, più digeribili, e, quello che importa più ancora, sono appetiti con avidità dal bestiame.

È chiaro che noi abbiamo preferito per la conservazione delle vinaccie i silò, e la stoppia è stata quella destinata ad esservi mescolata. Non è a tacersi che, per fare i silò, la stoppia e paglia in genere siano molto temute dai pratici, poichè difficili a comprimersi ed anche se compresse racchiudono nella cavità sempre dell'aria, elemento molto temuto per questa pratica di conservazione. A questo inconveniente si può facilmente riparare trinciando la stoppia a 3 centimetri di lunghezza, che si può ottenere coi più comuni trinciaforaggi.

Le vinaccie contengono sempre dell' umidità; compresse nelle fosse succede una fermentazione alcoolica i di cui prodotti volatili hanno bisogno, come l'umidità, di venire assorbiti. La stoppia ha servito pienamente alla bisogna e crediamo che non soltanto abbia influito sulla riuscita della conservazione, ma essa stessa acquista in digeribilità sapendo come le parti legnose in contatto dell' alcool diventano assimilabili.

Nel nostro esperimento siamo stati tanto contenti del risultato, che non esitiamo a consigliare tutti quelli che tengono delle vinaccie in cantina al tempo della vendemmia, di adoperarle per foraggio infossandole previamente colla stoppia.

Le vinaccie si prestano alla conservazione o se distillate oppure appena torchiate come vengono dalla cantina. Per le prime diremo, come dalle nostre esperienze è risultato, che è meglio di ogni cosa prendere le vinaccie così calde appena vengono fuori dell'alambicco, metterle in una bigoncia, mescolarvi della stoppia, della crusca, del panello e tutto quello infatti che si ritiene necessario per complemento della razione, lasciare questo composto coperto per 24 ore e quindi somministrarlo al bestiame. Qualora la quantità sia maggiore di quella che si può conservare nella stalla, si possono fare i silò mescolandovi delle sostanze verdi, come foglie di gelso, di viti; se non hanno delle sostanze verdi basterà anche della pura stoppia, da sole mai.

Ecco il modo che abbiamo praticato l' anno decorso. Bisogna notare che la Scuola ha tre silò murati, cementati nell'interno, della complessiva capacità di 80 m. c.. perciò non siamo ricorsi come due anni fa ad una fossa all' aperto, che se pure riesce, ciò non ostante la perfezione non si può raggiungere. Il silò adoperato ha la forma di parallelepipedo arrotondato negli spigoli, è largo m. 2.45, lungo m. 2. 70, alto m. 3. 5. Nel fondo si pose prima uno straterello di paglia, quindi si comprimevano a strati le vinaccie e la

stoppia in razione di 50 Cg. di quest' ultima per ogni 100 Cg. di vinaccie. In complesso s' infossarono Cg. 1900 di vinaccie e Cg. 950 di stoppia, occupando un volume di m. c. 13.338, vale a dire corrispondevano Cg. 213 per ogni m. c. Per maggiore sicurezza della conservazione si bagnava la stoppia con una soluzione di sale; ma la quantità di sale adoperata è tanto piccola, 8 Cg., che noi riteniamo inutile una simile aggiunta. La copertura si fece con terra, che è stata da noi sempre la preferita per qualunque genere di silò, poichè facile la sorveglianza se succedono delle screpolature da poterle otturare prontamente.

Dopo tre mesi, cioè ai primi di gennaio è stato aperto il silò. Le vinaccie avevano conservato il loro aroma e sembrava che appena venissero dalla cantina, il tessuto legnoso della stoppia era rammolito, aveva acquistato un gradito aroma alcoolico; somministrato questo composto sì alle vacche che a due tori ed ai vitelli che teniamo nella stalla, lo mangiavano con ingordigia.

E qui fa d'uopo avvertire che nella somministrazione non bisogna passare un certo limite nella quantità di vinaccie; giornalmente per un capo bovino la quantità non deve sorpassare i Cg. 2 $^1/_2$, poichè altrimenti producono infiammazioni intestinali con indurimento del ventre e delle feci.

Questo composto infossato non veniva somministrato al bestiame come si estraeva dal silò, bensì si preparava una zuppa, aggiungendo ad ogni 30 Cg. d'infossato, Cg. 7 di tritello e Cg. 6 di sale; il tutto posto in una vasca cementata, si versava sopra dell' acqua bollente, lasciando poi coperto dalla mattina alla sera.

La razione giornaliera per ogni capo di bestiame del peso medio di 350 Cg. consisteva in Cg. 5 di zuppa, Cg. 2 di fieno e Cg. 5 di barbabietole.

La composizione chimica delle vinaccie come pure dei vinacciuoli è molto variabile a seconda della varietà delle uve e della loro maturanza. A calcolare la precedente razione ci siamo serviti delle tavole analitiche del Wolff.

Per trovare il valore pratico alimentare delle vinaccie si sottopose a razione 3 vitelli, che nel primo periodo di quindici giorni ricevevano latte, vinaccie e panello, in un secondo periodo di altri quindici giorni latte, fieno e panello e così mi sembrò che pesata la razione somministrata e tenuto calcolo dell'aumento di peso vivo si poteva in tal modo fare un ragguaglio fra il valore nutritivo delle vinaccie e quello del fieno.

Il peso totale dei vitelli al principio dell' esperimento era di Cg. 302. Durante i primi quindici giorni mangiarono chilogrammi 150. 2 di vinaccie, Cg. 33. 6 di panello e litri 92 di latte. Alla fine di questo periodo l' aumento di peso era di chilogrammi 22.

Nel secondo periodo ricevevano chilogrammi 97. 5 di fieno, Cg. 33. 6 di panello e litri 92 di latte e si ottenne un aumento di peso di Cg. 30.

Si vede che noi abbiamo mantenuta costante tanto la quantità di latte che di panello per vedere la differenza del risultato che si otteneva alimentando il bestiame con vinaccie o con fieno. Da questo esperimento risulterebbe che 100 Cg. di vinaccie farebbero aumentare di Cg. 14. 6 il peso vivo, mentre 100 Cg. di fieno, di chilogrammi 30.7 ciò che dimostrerebbe: che il valore nutritivo delle vinaccie è circa la metà di quello del fieno.

Queste cifre non hanno alcun valore assoluto, i risultati che si ottengono possono variare non soltanto per la composizione incerta delle vinaccie e del fieno, ma dalla natura stessa dell' animale. Ma questo non era il nostro scopo precipuo; quelle poche cifre che abbiamo esposte più sopra ci suggerirebbero altri calcoli sulle razioni alimentari; per ora ci limitiamo a consigliare l' uso di vinaccie distillate ed anche non distillate per alimentare il bestiame bovino „.

NOTIZIE E PARERI SULLE NUOVE OPERE

DI BONIFICAZIONE DA INTRAPRENDERE

Il r. Prefetto nel portare a conoscenza dei sig. Sindaci della Provincia, con circolare 25 giugno u. s., la circolare 10 giugno stesso n. 6 del Ministero dei lavori pubblici, Direzione generale delle opere idrauliche, relativa all' attuazione della legge 25 giugno a. p. n. 869 (serie III) sulle bonifiche, li pregò caldamente a favorirgli colla maggior possibile sollecitudine pei rispettivi Comuni le notizie ricercate ai n. 1, 2, 3 e 4 della circolare ministeriale stessa.

Queste ricerche riguardano:

1. L' indicazione precisa di tutti i terreni bonificabili che si trovano in ciascun Comune, con la rispettiva estensione in via sommaria.

2. Tutti quei dati, fatti e notizie che si riputassero necessari a dimostrare l'importanza delle opere sotto l'aspetto igienico ed agricolo.

3. Il parere motivato dal consiglio comunale sulla categoria in cui dovrebbe essere classificata ciascuna bonifica.

4. Il perimetro di ciascuna zona bonificabile da segnarsi sulla carta alla scala di 1/50,000 pubblicata dall' Istituto topografico militare, ed in mancanza di queste per talune regioni, segnarvi sulle carte preesistenti pur pubblicate.

Siccome vien anco richiesto il motivato parere del Consiglio comunale del luogo, ove esistessero terreni a bonificarsi, così il r. Prefetto ha pure autorizzato una seduta straordinaria di quei Consigli che si trovassero nel contemplato caso.

I signori Sindaci i cui Comuni si trovassero nelle condizioni in parola, vedano dunque di affrettarsi nel dare le richieste mozioni in tempo, onde le eventuali proposte possano essere assoggettate al Consiglio provinciale nella prossima sua tornata ordinaria.

Dall' illustre prof. G. A. Ottavi riceviamo la seguente:

Onorevole Signore,

Non ricordo aver mai detto o scritto che la mietitura del frumento si dovesse fare otto giorni prima dell'epoca ordinaria.

Dalle mie opere, le Lezioni per i contadini, Lezione trentesima, 2° vol., e Monografia del frumento, di recente pubblicazione, pag. 365 e 388, si desume invece che l'epoca ordinaria è quella stessa che devesi preferire. Ciò io dissi dietro le molte prove comparative da me eseguite negli anni 1879 e 1880 e che sono riferite in disteso nella Monografia suddetta.

Con stima sincera ecc.

Casalmonferrato, 5 luglio 1883.

PROF. G. A. OTTAVI

RASSEGNA CAMPESTRE

Fino alla fine di giugno le cose andavano bene: si procedeva nei lavori accumulati e si desiderava il buon tempo per poter portarli a compimento; ma cessata la pioggia, sono venuti gli eccessivi calori, come è naturale, e due settimane asciutte e calde sono già troppe per le nostre campagne. Ora dunque sarebbe buona un poca di quell'acqua che nella seconda metà del mese scorso ci disturbava tanto, e dell'ultimo acquazzone che battè le terre lavorate di fresco e molte non bene asciutte.

Sarebbe stata opportunissima la pioggia che ci prometteva il rannuvolamento di ieri e meglio quello di questa sera; ma quello di jeri fu per noi una vana lusinga e quello d'oggi non ha fatto che bagnare la polvere, sicchè domani ci troveremo nel caso di prima.

Abbiamo, è vero, l'acqua del Ledra; ma pel gran numero dei campi corre troppo profonda e troppo lontana, e molti piccoli proprietarj si troveranno nel caso di vederla correre, alcuni anche dovendola pagare.

Intanto, e sperando che il cielo non si cristallizzi, a danno del granoturco che domanda pioggia, si pensa a trebbiare i grani raccolti. Molti trovano il loro conto di battere la segala tenendola in manipoli, poichè la paglia ragguagliata e legata in manipoli si vende a miglior prezzo di quella che esce arruffata dal trebbiatoio, e serve a molti usi. Nei tempi andati si adoperava a coprire stalle e fienili, ed anche le abitazioni rustiche; ma ora, a dispetto del *Progresso* di Parma che da là vedeva le nostre case costrutte di fango e coperte di canne, nei nostri villaggi sono rarissimi i tetti di paglia; se ne vede coperta appena qualche tettoja, qualche elegante *chiosco* nei giardini e le ghiacchiaje all' americana. Questa paglia si adopera per legature temporanee di ogni genere, ed un notevole consumo ne fa la Regìa dei tabacchi pei cannelli dei cigarri di Virginia e per quelli che si dicono *alla paglia*. Questa industria sarebbe una provvidenza pei nostri paesi, dove la segala si coltiva con qualche estensione ed i suoi steli, che abbondano di silice, riescono all' uopo più che altrove resistenti. Ma, Dio mio! Bisogna vedere i meschini compensi che dà la Regìa per i cannelli dei cigarri, che costano tanto per l'incetta della materia prima e pel lungo e minuzioso lavoro di scegliere e tagliare uno per uno molti milioni di quei cannelli, tutti di eguale longhezza (6 centimetri), tutti scelti, riposti in cassa e spediti alle fabbriche più o meno lontane. Bisogna vedere a quali stringenti condizioni è legata la fornitura di quei cannelli, e il pericolo di multe e di pretesti se per forza maggiore succedesse qualche ritardo. E così che quella cara Regìa, come coi generosi compensi che dà ai poveri rivenditori di campagna de' suoi prodotti, ingrassa a milioni i suoi azionisti, e il Governo non fiata, perchè pare proprio fatale destino che le più piccole, come le maggiori risorse dell'industria agricola e il piccolo commercio nelle campagne, siano oppresse, falcidiate, taglieggiate.

Battendo la segala, come il frumento e l' avena e l' orzo al trebbiatojo, noi potremo adoperare la paglia per far mistura coi migliori foraggi o per lettiere nelle stalle ed abbandoneremo le industrie che richiedono molto lavoro e danno poco profitto. Ed ora bisogna proprio pensare alla trebbiatura dei cereali, perchè vi ci spinge lo sfalcio e la raccolta dei fieni, e

sono pochi i coltivatori che possono posporre la prima operazione a questa seconda, perchè i più sono stretti dal bisogno di vendere, qualunque sia il prezzo che saranno per ricavare dai loro grani.

Ricordo che, seminato il cinquantino, viene presto il momento di zapparlo e rincalzarlo. Spero che tutti i coltvatori si saranno fatte le sementi dei foraggi di primavera o se le procureranno per spargerle al momento opportuno; poichè con tutta l'abbondanza di foraggi che abbiamo quest'anno non pochi se ne troveranno scarsi in primavera. Ma perchè le sementi non siano gettate indarno, conviene che ogni coltivatore provveda a farsi, se non abbondanti, buoni i suoi letami. L'industria dei concimi, la più importante delle industrie agricole, è fra noi la più trascurata. Ma chi pensa all'istruzione agraria dei contadini? Chi vi pensa, chi ne fornisce i mezzi?.... Nessuno!

Bertiolo, 7 luglio 1883 A. Della Savia

NOTIZIE SUI MERCATI

Municipio di Udine. — **Grani.** Mercati scarsamente provvisti; abbastanza attive ricerche limitatamente però ai bisogni settimanali; una nuova ascesa media di centesimi 34 pel granoturco, sono le precipue caratteristiche della piazza durante questa ottava.

Comparve qualche partita di frumento nuovo, ma ancora poco stagionato e non macinabile, i di cui prezzi perciò si trascurarono per la metida. Lo si pagò dalle lire 13.80 alle 15.50.

La segala nuova è bella, buona, asciutta, con uniformità di granelli e scevra da zizania. Lo si dichiara un raccolto soddisfacente e per qualità e quantità.

Ecco i prezzi fatti e registrati.

Granoturco lire 13.50, 13.75, 13.80, 13.90, 14, 14.20, 14.25, 14.30, 14.40, 14.50, 14.70, 14.75.

Segala nuova lire 9.25, 9.50, 9.60, 9.75, 10, 10.35, 10.50.

Foraggi e combustibili. Poca roba.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.70, 1.60; secondo taglio 1.40; II^a qualità; primo taglio 1.50, 1.40, secondo 1.30, 1.20, terzo 1.00.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Per la perequazione fondiaria. — L'Associazione costituzionale milanese ha, in una delle sue ultime sedute, votate le seguenti proposte:

1. Che dal potere legislativo si provveda alla sollecita esecuzione di un unico Catasto geometrico per tutto il regno, allo scopo di ottenere la perequazione del tributo fondiario anche sulle altre imposte dirette;

2. Che nella urgenza di ottenere un pronto sollievo alla proprietà agricola, sia decretato uno sgravio uniforme di una quota di imposta, contemporaneamente a tutti quegli altri provvedimenti — sia di legge, sia regolamentari — per i quali siano raggiunti gli scopi di parziali sollievi delle Provincie e dei Comuni più aggravati, e di equivalente ristoro delle finanze erariali colla introduzione in estimo dei beni sfuggiti prima d'ora.

∞

Contro la peste bovina. — Il governo bavarese, a seguito di recenti disposizioni prese dagli Stati tedeschi per impedire la importazione fraudolenta di bestiame proveniente dall'Austria-Ungheria, ha stabilito, per il bestiame di provenienza italiana diretto in Baviera per la via del Gottardo, che esso possa importarsi mediante la semplice presentazione d'un certificato autentico da cui risulti che nei 30 giorni precedenti la sua entrata in Baviera, è stato tenuto in località esente da epizoozia sia della Svizzera sia dell'Italia.

L'importazione del bestiame in Baviera avendo subìto un considerevole aumento dopo l'apertura della ferrovia del Gottardo per la via della Svizzera, è importante che delle disposizioni emesse al proposito da quel Governo siano informati anche i nostri allevatori.

∞

Importazione di burro. — Da un rapporto del console svizzero a Barcellona rileviamo che la importazione di burro (quasi tutto salato) nella Spagna è rappresentata annualmente da circa 140,000 chilogrammi, e vi prendono parte quasi esclusivamente Francia, Germania, Danimarca, e non vediamo accennata l'Italia.

Non vediamo accennata l'Italia, e veramente abbiamo anche qualche motivo per dubitare che effettivamente sussista questa mancanza di concorso da parte nostra: speriamo che l'aver accennato a questo fatto valga ad animare i nostri esportatori di burro a tentare di vincere queste concorrenze, cosa che per loro non dovrebbe essere difficile, tanto più adesso che, come si sa, fu attivato un servizio di comunicazioni dirette tra Genova e Barcellona, dove affluisce la maggior parte dell'importazione spagnuola. — Così il «Sole».

∞

Concorso di mietitrici. — Il 30 giugno u.s. la Commissione giudicatrice del concorso tenuto in Grosseto fra le mietitrici, pronunziò il suo verdetto, assegnando il grande premio alla mietitrice-legatrice della ditta Mac Cormick di Chicago e il secondo premio alla mietitrice-legatrice della ditta Warder Bushnell e Glessner

di Spring-field. Alle semplici mietitrici non venne assegnato alcun premio.

∞

La malattia del riso. — Un telegramma del governatore generale delle Indie neerlandesi, annunzia come una gravissima malattia sia scoppiata nelle risaie di Sverabaza e Rombang. Già più di 80,000 piantagioni furono distrutte. Furono prese misure per prevenire la carestia che minaccia.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 2 al 7 luglio 1883.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	16.—	—.—	—.—
Granoturco	»	14.75	13.50	—.—
Segala	»	10.50	9.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Sorgorosso	»	—.—	—.—	—.—
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	—.—	—.—	—.—
» alpigiani	»	—.—	—.—	—.—
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	41.04	36.24	2.16
» 2ª »	»	31.44	23 84	2.16
Vino di Provincia	»	56.—	33.—	7.50
» di altre provenienze	»	45.—	20.50	7.50
Acquavite	»	85.—	80.—	12.—
Aceto	»	37.—	22.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	132.80	112.80	7.20
» » 2ª »	»	97.80	77.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	58.23	53.23	6.77
Crusca	per quint.	13.60	12.60	—.40
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Fieno dell' Alta 1ª qualità	»	5.60	5.—	—.70
» » 2ª »	»	4.25	—.—	—.70
» della Bassa 1ª »	»	4.50	4.—	—.70
» » 2ª »	»	4.50	3.—	—.70
Paglia da lettiera	»	—.—	—.—	—.30
» da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte { tagliate	»	2.09	1.69	—.26
{ in stanga	»	2.04	1 54	—.26
Carbone forte	»	6.70	5.20	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	72.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	64.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.50	1.40	— 10
» di manzo	»	1.58	1.28	—.12
» di vacca	»	1.40	—.90	—.10
» di pecora	»	1.26	1.16	—.04
» di montone	»	1.06	—.91	—.04
» di castrato	»	1.37	1.17	—.03
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.75	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.10	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.17	1.92	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.68	—.60	—.02
» » 2ª »	»	—.48	—.44	—.02
» di granoturco	»	—.23	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.48	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.38	—.36	—.02
» misto	»	—.28	—.24	—.—
Paste 1ª »	»	—.70	—.66	—.02
» 2ª »	»	—.50	—.46	—.02
Pomi di terra	»	—.18	—.16	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.71	—.—	—.04
» steariche	»	2.15	2.05	—.10
Lino cremonese fino	»	3.—	2.20	—.—
» bresciano	»	2.50	2.—	—.—
Canape pettinato	»	1.95	1.60	—.—
Stoppa	»	1.25	—.85	—.—
Uova	a dozz.	—.66	—.—	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 223)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 2 al 7 luglio 1883: Greggie, colli n. 13, chilogr. 1260; Trame, colli n. 10, chilogr. 690.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Luglio	2	90.—	90.13	—.—	—.—	210.25	210.50
»	3	90 25	90.40	—.—	—.—	210.25	210 50
»	4	89 90	90 15	—.—	—.—	210.25	210 50
»	5	89 75	89.50	—.—	—.—	210.25	210.50
»	6	90 10	90.20	—.—	—.—	210.50	210 75
»	7	90.10	90.20	—.—	—.—	210 50	210.75

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Luglio	2	90.25	—.—	9.49 1/2	—.—	119.35	—.—
»	3	90.15	—.—	9.49	—.—	119.90	—.—
»	4	89 75	—.—	9 50	—.—	119 90	—.—
»	5	89.75	—.—	9.49 1/2	—.—	119 90	—.—
»	6	90.15	—.—	9 49 1/2	—.—	119 90	—.—
»	7	90.25	—.—	9.50	—.—	119.90	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Luglio	1	27	755 1	24 8	28.4	20.1	30.0	22.98	17.0	14.5	9.53	9.30	12.59	40	33	72	N 53 E	72	3.6	1	S	S	C
»	2	28	754 5	23.9	28.0	23 6	30 6	23.75	16.9	14.2	11.19	7.65	13.26	50	28	62	N 80 E	46	—	—	S	S	S
»	3	29	753.0	25 5	29.3	25.1	31 0	25.15	19.0	15 3	10.40	10.07	13 47	43	33	56	N 53 W	29	—	—	S	M	C
»	4	LN	751.9	26 3	28.9	24 5	31.4	25.40	19.4	17.2	12 67	11.66	14.74	49	40	64	S 39 W	34	—	—	S	M	C
»	5	2	750 5	26.2	30.0	22 9	31.4	25.12	20.0	17.9	12 53	14 56	14.34	49	47	70	S 45 E	43	—	—	S	M	C
»	6	3	748.9	27.0	31.2	23.7	32.4	25 58	19.2	17.1	11.00	13 60	16 21	41	43	75	S 63 E	57	—	—	M	M	C
»	7	4	750.2	26.2	27.8	21.6	32.0	24.95	20.0	17.7	15.08	14.73	13.60	60	53	70	N 67 E	53	0.5	1	M	C	C

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.